conception du projet

Cabinet en acier inoxydable 304, avec le Rotary / système de blocage des roues pour faciliter le déplacement.
Tank en acier inoxydable poli 304, jusqu'à 50 litres de capacité.
pompe à hélice à débit réglable de 2 à 150 litres / heure et de 5 à 400 litres / heure.
réservoir de produit système de chauffage par bain-marie, avec résistance électrique.
Indicateur du niveau d'eau du bain-marie.
Entièrement démontable pour le nettoyage.
Assiste les normes sanitaires internationales.

Installation

A monophasé 220 Volts ou prise tri-phase.

Entretien

Afin de réduire l'indice de défauts de fonctionnement, il est nécessaire que l'utilisateur accomplit rigoureusement le manuel d'instructions. L'indice des défaillances techniques de l'équipement est faible, comme dans tous les **Arpifrio** produits. Toutefois, comme il s'agit d'un équipement à usage professionnel, tout l'entretien de base doivent être suivies conseille et constamment rappeler, d'augmenter la durée de vie utile de l'équipement et la sécurité de l'opérateur.

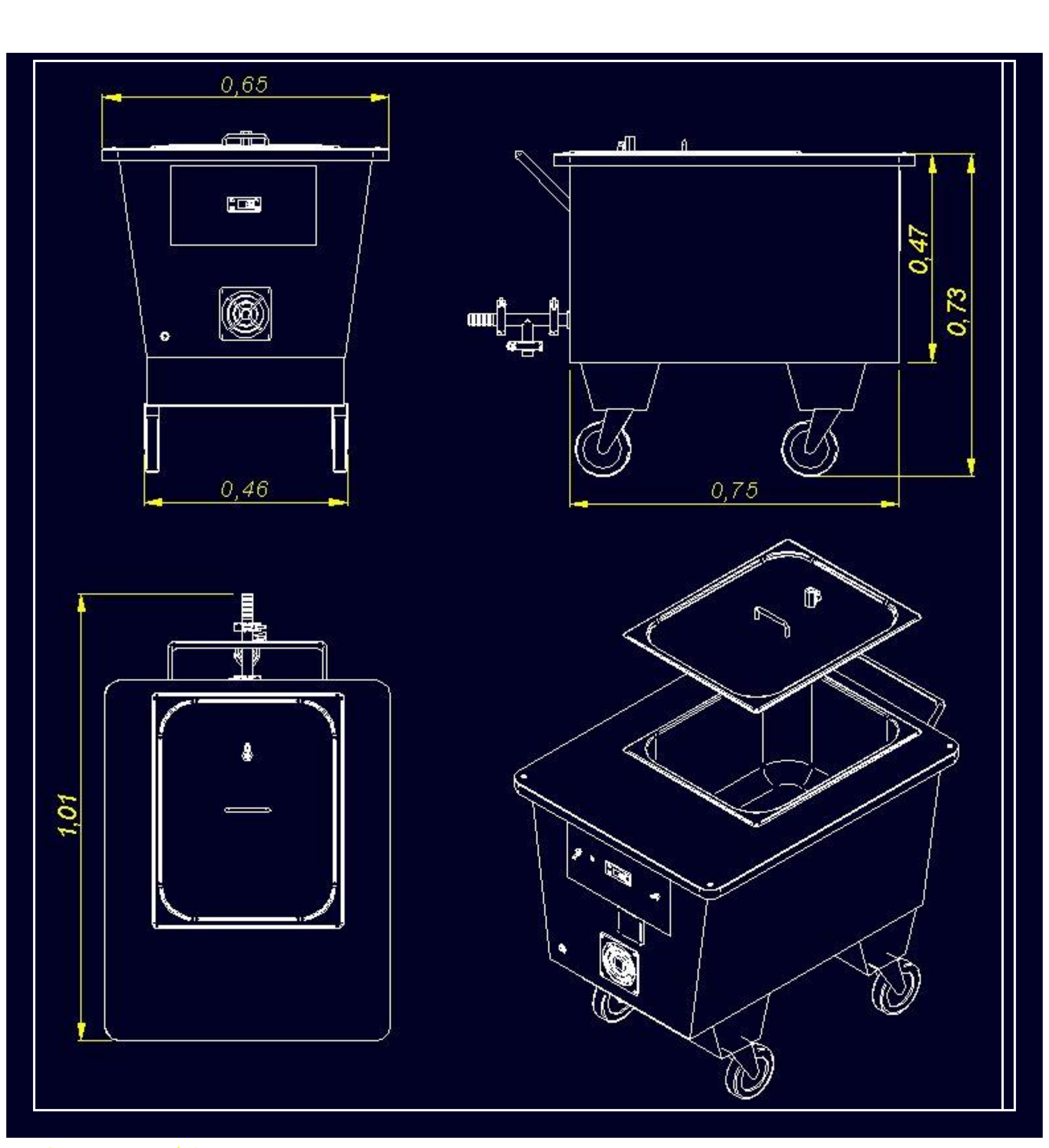
possibilités d'utilisation

Super C + + buse d'injection de sirop de pompe.
Super C3 + + buse d'injection de sirop de pompe.
Fruit Feeder + buse d'injection + sirop pompe.
GyroFiller buse machine de remplissage + + sirop d'injection de la pompe.

Fiche technique

Capacité de production: jusqu'à 600 litres de crème glacée à l'heure.
Consommation électrique: 3,8 KW
Source d'alimentation: 220 V, triphasé, 50/60 Hz.
Poids net: 80 kg
Poids brut avec caisse: 110 kg
Dimensions: ouverte = 0,65 m, profondeur = 1 m, hauteur = 0,73 m
Crate dimensions: avant = 0,8 m, profondeur = 0,9 m, Hauteur = 1,6 m

Dimensions



Arpifrio Finamac - Brésil